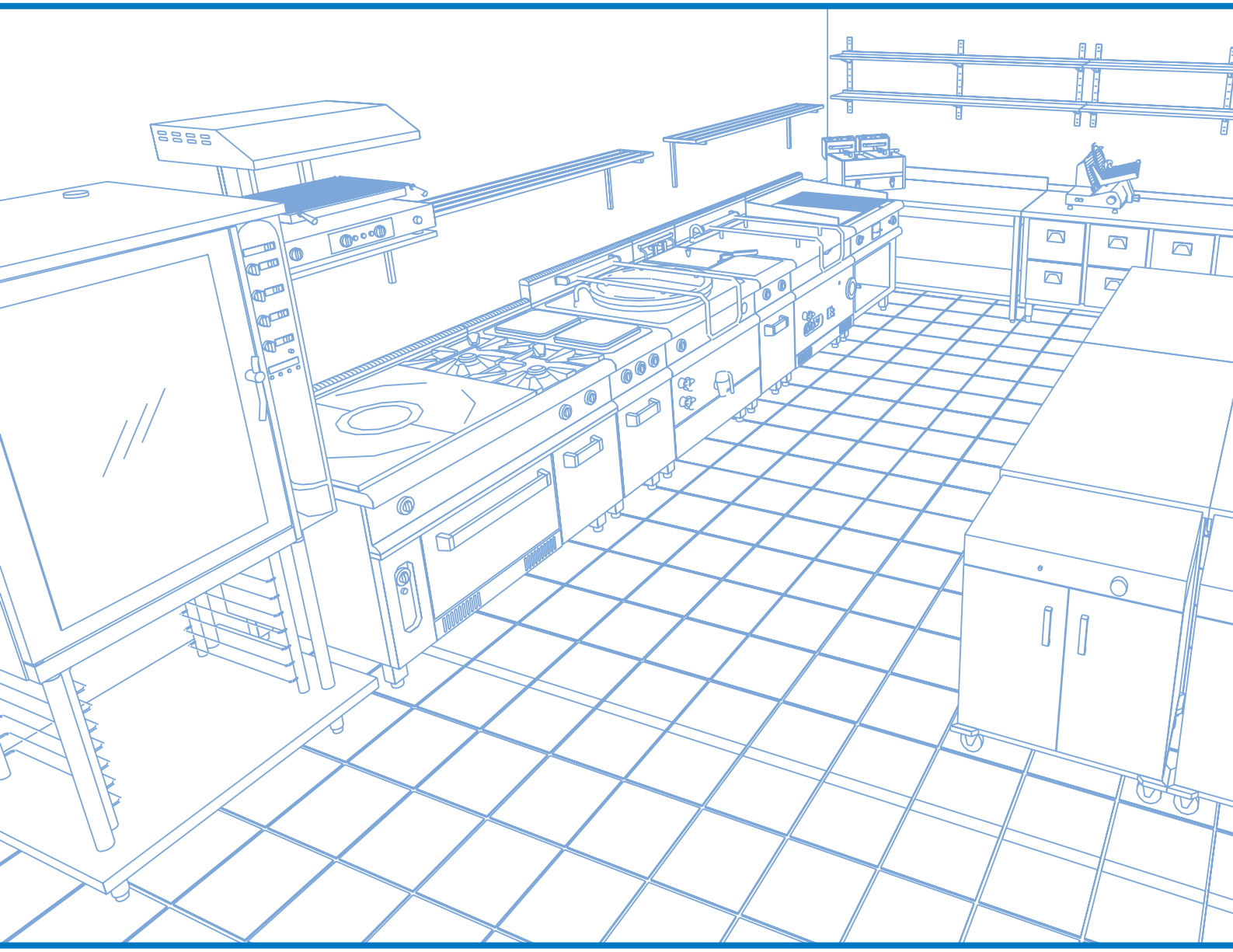
# Mod: C5FV6

**Production code: CV5P/001/0673+INOX+GRIGLIA1/1**



Diamond©
The catering program

**CATÉGORIE II2E+3+**

**FR**

CE 0705

# Index


**1. Conseils généraux**

**2. Le montage dans les meubles modulaires**

**3. Instructions pour l'installateur**

**4. Raccordement du gaz**

**5. Branchement électrique**

**6. Adaptation de la table de cuisson à un autre type de gaz**

**7. Mode d'emploi**

**8. Nettoyage et entretien**

**9. Schéma électrique**

**10. Service après-vente**

La façade en verre et les parties adjacentes sont chaudes quand le four est allumé. **Veiller à ce que les enfants ne s'en approchent pas.**

Contrôler si le câble ne frôle pas la table de cuisson ou ne se coince pas dans la porte du four en branchant un appareil électroménager à une prise de courant se trouvant à côté de la cuisinière.

## 1. Conseils généraux

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent des indications importantes en matière de sécurité pour l'installation, l'emploi et l'entretien de la table de cuisson. Conserver soigneusement la notice pour pouvoir la consulter en cas de besoin. Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont le symbole d'identification est reporté sur la couverture de la notice ou sur les plaques techniques de l'appareil.
- Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié, en respectant les normes en vigueur. Des instructions spécifiques sont fournies dans la partie réservée à l'installateur. Il est recommandé en particulier de toujours bloquer les dispositifs après les avoir réglés ou adaptés à un autre type de gaz.
- Pour que l'appareil fonctionne bien, il est indispensable que la cuisine où il est installé soit bien aérée (l'installateur doit se conformer aux normes nationales en vigueur et les mises à jour successives) afin d'avoir une quantité d'air égale à celle requise par le réglage de la combustion du gaz et par l'aération du local.
- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte qui doit être reliée à une cheminée, à un conduit de fumée ou directement à l'extérieur. S'il est impossible de monter une hotte, l'utilisation d'un ventilateur électrique (à installer sur une fenêtre ou sur le mur donnant sur l'extérieur) qui fonctionne en même temps que l'appareil est admise, à condition de bien respecter les indications pour l'aération de la cuisine (normes nationales en vigueur et les mises à jour successives).
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur d'habitations civiles, c'est-à-dire pour un usage domestique et semi professionnel.

### Plaque données techniques (esemplificative)

RÉGLÉ: FR; G20/G25; 2E+; 20/25 mbar

MOD.: CV5E-90 A

S/N:

∑Qn: 15,6 kW

AC 220-230V~ 50Hz

AC 380-400V~ 2N 50Hz

5150W

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| IT-ES-GB-PT-IE-CH | II2H3+ | G20-G30/G31 | 20 ; 28-30/37 mbar | G20= 1487,13 l /h |
| DE | II2ELL3B/P | G20-G25-G30/G31 | 20; 20; 50/50 mbar | G25= 1727,57 l/ h |
| GR | II2H3+ | G20-G30/G31 | 20; 30/37 mbar | G30= 1135,37 g / h |
| LU | I2E | G20 | 20 mbar | G31= 1115,08 g / h |
| AT-CH | II2H3B/P | G20-G30/G31 | 20 ; 50/50 mbar | |
| DK-SE-FI | II2H3B/P | G20-G30/G31 | 20 ; 30/30 mbar | |
| BE-FR | II2E+3+ | G20/G25-G30/G31 | 20/25; 28/37 mbar | CE 2001 0705 |
| NL | II2L3B/P | G25-G30/G31 | 25 ; 30/30 mbar | |
| NO | I3B/P | G30/G31 | 30/30 mbar | **N° 705BL081** |

## Caractéristiques techniques

| Modèle | | CV5P | CV2R | CV5P5 | CV5E-90 A | CM5E-90 A |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimensions d'encombrement LxPxH | (mm) | 900x600x850 | | | | |
| Dimensions du four LxPxH | (mm) | 510x410x345 | | | | 510x410x315 |
| Volume du four | ($dm^3$) | 72 | | | | 66 |
| Charge maximale pour plateau (GN 1/1) | kg | 4 | | | | |
| Charge totale (4 plateaux GN 1/1) | kg | 16 | | | | |
| Puissance électrique résistance grilloir | (W) | 2500 | | | | |
| Puissance électrique four | (W) | 2400 | | 5000 | | 3200/5000 |
| Puissance électrique max. | (W) | 2530 | | 5150 | | 3350/5150 |
| Tension d'alimentation | (V~) | 220-230 | | 380-400 2N | | |
| Fréquence | (Hz) | 50 | | | | |
| Classe | | I (contre les décharges électriques) | | | | |
| Débit thermique nominal | (kW) | 14,25 | 15,6 | 14,25 | 15,6 | |
| Catégorie appareil (pour la France) | | II2E+3+ | | | | |
| Raccordement du gaz | | ½" | | | | |
| Classe d'installation | | Classe 2 sous-classe 1 / Classe 1 | | | | |
| Réglage en usine | | Gaz méthane G20 – 20 mbar | | | | |
| Pressions nominales d'alimentation | | Gaz liquide G30 / G31: 30/37 mbar - Gaz méthane G20: 20 mbar<br>- Gaz méthane G25: 25 mbar | | | | |

**La plaque "données techniques" se trouve sur le panneau arrière de l'appareil.**

## 2. Le montage dans les meubles modulaires

L'appareil peut être installé (Fig. 1):

- loin des meubles (classe 1);
- entre deux meubles (classe 2 – sous-classe 1)

La protection contre les contacts éventuels avec les parties électriques et contre la surchauffe des meubles qui sont en contact avec l'appareil doit être garantie en installant correctement ce dernier, conformément aux normes de sécurité.

Nous attirons l'attention sur le fait que les structures en plastique et en bois plaqué des meubles modulaires doivent être assemblées avec de la colle résistant à la température de 120°C. Les éléments qui ne résistent pas à cette température se déforment ou se décollent.

DIMENSIONES EN MM

**Fig. 1**

Veiller à ce que le mur derrière l'appareil soit ininflammable. Laisser la partie qui se trouve en dessous de l'appareil libre.

## 3. Instructions pour l'installateur

Cher client, Nous vous félicitons d'avoir acheté un de nos produits et vous remercions de votre confiance. Les indications et les conseils qui suivent vous permettront d'installer, d'utiliser et d'entretenir correctement et en toute sécurité votre appareil pour qu'il vous donne entière satisfaction.

**Informations a caractère général -** Il est nécessaire de respecter certaines normes fondamentales pour installer et utiliser un électroménager quelconque. L'appareil doit être installé par du personnel spécialisé et conformément aux normes en vigueur. Les opérations d'entretien ou de réglage ne doivent être effectuées qu'après avoir coupé le courant de l'appareil.
*Attention: L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut veiller à ce que ce local soit bien aéré en contrôlant si les orifices d'aération naturelle ne sont pas bouchés ou en installant une hotte d'aspiration avec un conduit de fumée.* Nettoyer le four avec de l'eau savonneuse et bien le rincer avant de l'utiliser pour la première fois. Monter les guides latéraux et placer les grilles éventuelles. Faire chauffer le four pendant environ 1 heur au maximum afin d'éliminer les odeurs dues à l'isolation thermique et aux résidus de graisse utilisée pour l'usinage.

**Local ou l'appareil est installé** - Il est indispensable que l'air nécessaire à la combustion du gaz arrive de façon naturelle dans le local pour que l'appareil à gaz fonctionne correctement. (L'installateur doit se conformer aux normes nationales en vigueur et les mises à jour successives). L'arrivée d'air dans le local doit se faire directement par les ouvertures prévues sur les parois externes (Fig. a). Ces ouvertures doivent avoir une section d'au moins 100 $cm^2$ pour l'arrivée d'air et 100 $cm^2$ pour l'évacuation des gaz brûlés. Ces sections devront être augmentées de façon proportionnelle s'il faut installer d'autres appareils à gaz dans le même local. Les placer de façon à ce qu'ils ne soient pas bouchés, que ce soit de l'intérieur ou de l'extérieur, celui pour l'arrivée d'air de préférence tout près du sol et celui pour l'évacuation des produits de la combustion en haut d'un mur extérieur. Si ces ouvertures ne sont pas prévues dans le local où l'appareil est installé, l'air nécessaire peut provenir d'un local adjacent s'il est aéré de façon appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce avec risque d'incendie (normes nationales en vigueur et les mises à jour successives).

**Evacuation des produits de la combustion** - Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion par une hotte reliée à un conduit de fumée ou directement à l'extérieur. La hotte doit être placée à une distance non inférieure à 700 mm du plan de travail (Fig. b). Maintenir cette distance minimale même pour les meubles ou les tablettes à monter horizontalement au-dessus de l'appareil. S'il est impossible d'installer une hotte, il faut utiliser un ventilateur électrique monté sur le mur externe ou sur la fenêtre du local, à condition d'avoir les ouvertures nécessaires à l'arrivée d'air (normes nationales en vigueur et les mises à jour successives) – (Fig. c). Ce ventilateur doit pouvoir garantir une arrivée d'air égale à 3/5 fois le volume du local à aérer.
*Attention: Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut demander une aération supplémentaire (l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace en augmentant la puissance mécanique d'aspiration, s'il y en a une.*

| | | |
|---|---|---|
| **SORTIE DE L'AIR SECTION MIN. 100 $cm^2$** | **MIN. 700 mm** | **VENTILATEUR ÉLECTRIQUE** |
| | **ENTRÉE DE L'AIR** | **ENTRÉE DE L'AIR** |

| ENTRÉE DE L'AIR SECTION MIN. 100 $cm^2$ | SECTION MIN. 100 $cm^2$ | SECTION MIN. 100 $cm^2$ |
|---|---|---|
| **Fig. a** | **Fig. b** | **Fig. c** |

**Risques qui subsistent**

- Le personnel inexpérimenté ne doit en aucun cas s'approcher de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Ouvrir la porte avec beaucoup de précaution quand le four est chaud pour éviter à la chaleur de s'échapper brusquement, ce qui pourrait provoquer des brûlures.
- L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.
- Pour éviter de mal relier l'appareil, le raccord correspondant du gaz est indiqué par une plaque spécifique qui signale le type de gaz à utiliser.
- L'appareil est branché au secteur : couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).
- Bien remettre les parties amovibles (brûleurs, chapeaux de brûleurs, frettes percées ou bagues) dans leur logement après les avoir nettoyées. L'inobservation de cette indication provoque un mauvais fonctionnement du brûleur qui peut même s'abîmer de façon irréparable.

## 4. Raccordement du gaz

Raccorder l'appareil à la bouteille ou au tuyau du gaz de ville conformément aux prescriptions de les normes nationales en vigueur et le mises à jour successives. L'appareil doit être raccordé avec un tuyau rigide de cuivre ou d'acier inoxydable homologué (normes nationales en vigueur et le mises à jour successives) et **dispose de tuyaux filetés GJ ½" pour l'arrivée du gaz.** Contrôler si l'appareil est prévu pour fonctionner avec le gaz disponible dans le local et si la pression est réglée pour ce type de gaz; effectuer les opérations indiquées dans le paragraphe "ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ" si ce n'est pas le cas.

**IMPORTANT** - *Contrôler si la pression d'alimentation est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau "Caractéristiques des brûleurs et des becs" (tableaux 1-2).*

Si les pressions d'alimentation ne sont pas conformes au tableau, éliminer la cause de cette anomalie ou prévenir la compagnie du gaz mais ne pas utiliser l'appareil. Le raccordement avec des tuyaux métalliques rigides ou flexibles ne doit pas provoquer de contraintes à la rampe de l'appareil.

## 5. Branchement électrique

**Avant d'effectuer le branchement électrique**, contrôler si:

- l'interrupteur différentiel et l'installation peuvent supporter la charge de l'appareil (voir données sur la plaque d'identification).
- L'INSTALLATION ELECTRIQUE DISPOSE D'UN SYSTEME DE MISE A LA TERRE EFFICACE ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR.

- L'interrupteur multipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible quand l'appareil est installé.

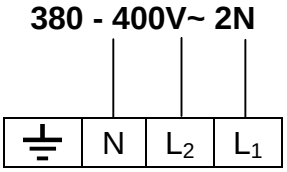
Placer un interrupteur multipolaire en amont de l'appareil en effectuant le branchement direct au circuit. Cet interrupteur doit avoir une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts, être prévu pour la charge requise et être conforme aux normes en vigueur. **Le câble jaune/ vert de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

**Branchement câble d'alimentation**

**Mod. CV5P – CV2R** - Le bornier se trouve sur le panneau arrière de l'appareil. Ouvrir le couvercle du bornier en faisant levier avec un tournevis sur les deux ailettes latérales. Desserrer la vis du serre-câble et faire passer le câble à l'intérieur. Préparer les conducteurs afin que celui de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante si le câble devait être tendu de façon anormale.

Brancher le conducteur de phase à la borne marquée "L", le conducteur de neutre à la borne marquée "N" et le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚. Serrer la frette du serre-câble et refermer le couvercle du bornier. L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont il faut contrôler l'efficacité conformément à la réglementation en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre des appareils différents à l'aide de la borne prévue à cet effet portant le symbole ⏚. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 10 $mm^2$. La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil. La tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de ±10% par rapport à la tension nominale quand l'appareil est allumé.

**Mod. CV5P5 – CV5E-90 A – CM5E-90 A** - Il suffit d'enlever le panneau arrière de l'appareil pour pouvoir accéder à la plaque à bornes. Desserrer le serre-câble pour y faire passer le câble. Préparer les conducteurs de façon à ce que celui de terre soit le dernier à se détacher de la borne correspondante au cas où le câble soit anormalement tiré. Brancher les conducteurs de phase aux bornes marquées "L1" et "L2", le conducteur de neutre à la borne marquée "N" et le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚, comme d'après le schéma suivant:




(le même schéma de branchement électrique se trouve à côté de la plaque à borne d'alimentation). Serrer le serre-câble et remonter le panneau arrière de l'appareil. L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée de façon appropriée, conformément à la réglementation en vigueur.

Ce branchement entre les différents câbles doit être effectué à l'aide de la borne prévue à cet effet portant le symbole ⏚. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 $mm^2$. La borne équipotentielle se trouve en bas au dos de l'appareil.

Le câble d'alimentation doit avoir les caractéristiques suivantes:

| | CV5P – CV2R | CV5P5 – CV5E-90 A – CM5E-90 A |
|---|---|---|
| **Tension d'alimentation (V~)** | 220 – 230 | 380 – 400 2N |
| **Section câble d'alimentation** | 3x1,5 $mm^2$ | 4x2,5 $mm^2$ |
| **Type câble d'alimentation** | H07RN-F | |

**Dispositif thermique de sécurité** - L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de coupure à réarmement manuel pour le protéger contre les surchauffes excessives et dangereuses pouvant se produire accidentellement à l'intérieur du four. Ce dispositif, auquel on accède en enlevant le panneau arrière, intervient en coupant le courant de l'appareil.

# 6. Adaptation de la table de cuisson à un autre type de gaz

## Mod. CV5P – CV5P5

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz autre que celui testé en usine (voir plaque des données ou plaque supplémentaire), remplacer les becs des cinq brûleurs:

- Enlever les grilles et les parties mobiles des brûleurs de leurs logements.
- Avec la clef approprié de 7 mm, dévisser les gicleurs (Fig. 2) et le remplacer avec ceux indiques au nouveau type de gaz en contrôle la tableau 1 et le diamètre incisé sur les gicleurs.

Après avoir remplacer le gicleurs, remonter dans le sens contraire tous les components déplaces et appliquer un adhésif avec les nouveaux dates d'installation sur la plaque données techniques.

**Fig. 2**

**N.B. Les brûleurs n'ont pas besoin de la régulation de l'air primaire.**

**Réglage du minimum** - Le minimum des brûleurs est déjà réglé pour le fonctionnement au gaz méthane (G20). Procéder comme suit pour le fonctionnement au gaz liquide (G30/G31): allumer le brûleur au minimum et visser à fond la vis de by-pass qui se trouve à côté de la tige du robinet correspondant avec un tournevis. Contrôler si la flamme reste stable et uniforme même en tournant rapidement la manette pour la faire passer du maximum au minimum. Bloquer la vis de by-pass avec un peu de peinture rouge après l'avoir réglée.

**Tableau 1**

| Pression du gaz (mbar) | | | |
|---|---|---|---|
| Type de gaz | Normale | Max. | Min. |
| G30 | 30 | 35 | 20 |
| G31 | 37 | 45 | 25 |
| G20 | 20 | 25 | 17 |
| G25 | 25 | 30 | 20 |

| | Débit therm. nominal (kW) | Débit therm. réduit (kW) | Diamètre becs principaux (1/100 mm) | | Diamètre becs vis de by-pass (1/100 mm) | | Consommations calculées avec les pouvoirs calorifiques supérieurs | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | G30/G31 30/37mbar | G20/G25 20/25mbar | G30/G31 30/37mbar | G20/G25 20/25mbar | G30 30mbar (g/h) | G31 37mbar (g/h) | G20 20mbar (l/h) | G25 25mbar (l/h) |
| Brûleur Triple Couronne N° 1 | 3,5 | 1,8 | 95 | 135/138 | 74 | Régl. | 255 | 250 | 334 | 388 |
| Brûleur Rapide N° 3 | 3 | 0,95 | 85 | 115/121 | 50 | Régl. | 218 | 214 | 286 | 332 |
| Brûleur Semi rapide N° 1 | 1,75 | 0,6 | 65 | 97/94 | 40 | Régl. | 127 | 125 | 167 | 194 |

**Mod. CV5E-90 A – CM5E-90 A – CV2R**

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz autre que celui testé en usine (voir plaque des données ou plaque supplémentaire), remplacer les becs des cinq brûleurs et régler l'arrivée de l'air primaire à l'aide des dispositifs correspondants. Il faut pour cela démonter le plateau afin de pouvoir accéder facilement aux brûleurs, aux supports et aux organes de réglage de l'air primaire en procédant comme suit:

- Enlever les grilles et les parties mobiles des brûleurs de leurs logements.
- Dévisser les frettes filetées "A" (Fig. 3) qui fixent les brûleurs à la table de cuisson à l'aide de l'outil fourni de série.
- Enlever les bagues chromées "B" en veillant à ne pas abîmer les câbles reliés aux bougies d'allumage.
- Enlever les bagues élastiques "C" qui fixent les thermocouples à la table de cuisson.
- Dévisser les 3 vis qui fixent le brûleur central (triple couronne) à la table de cuisson.
- Dévisser les 4 vis situées des deux côtés du plateau qui bloquent ce dernier au reste de la cuisinière.
- Soulever le plateau avec précaution et l'enlever afin de pouvoir accéder à la zone des brûleurs.
- Remplacer les becs "U" par ceux appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 2) en contrôlant le diamètre gravé sur ces derniers.
- Régler l'entrée de l'air primaire en espaçant correctement les organes de réglage qui se trouvent à l'entrée du tube "Venturi" des brûleurs.
- Desserrer l'écrou "D" qui bloque les brûleurs rapide, semi rapide et auxiliaire (Fig. 4), tourner la frette "G" afin d'avoir la distance H (voir tableau 2) entre la frette et le support "P" et serrer à nouveau l'écrou "D".

**Fig. 4**

**Fig. 5**

**Fig. 3**

- Desserrer la vis "V" qui fixe la douille de réglage "B" du brûleur triple couronne (Fig. 5), placer cette douille à une distance H de la base façonné en respectant la valeur reportée dans le tableau 2 et revisser la vis "V".

- Bloquer les organes réglés avec peinture après avoir remplacé les becs des principaux brûleurs et réglé l'air primaire.

Remonter tous les éléments en procédant de la même façon mais en sens inverse et appliquer un adhésif avec les nouveaux dates d'installation sur la plaque données techniques.

**N.B. Enlever le panneau arrière de la cuisinière pour pouvoir remonter plus facilement les brûleurs.**

**Réglage du minimum** - Le minimum des brûleurs est déjà réglé pour le fonctionnement au gaz méthane (G20). Procéder comme suit pour le fonctionnement au gaz liquide (G30/G31): allumer le brûleur au minimum et visser à fond la vis de by-pass qui se trouve à côté de la tige du robinet correspondant avec un tournevis. Contrôler si la flamme reste stable et uniforme même en tournant rapidement la manette pour la faire passer du maximum au minimum. Bloquer la vis de by-pass avec un peu de peinture rouge après l'avoir réglée.

**Tableau 2**

| Pression du gaz (mbar) | | | |
|---|---|---|---|
| **Type de gaz** | **Normale** | **Max.** | **Min.** |
| **G30** | **30** | **35** | **20** |
| **G31** | **37** | **45** | **25** |
| **G20** | **20** | **25** | **17** |
| **G25** | **25** | **30** | **20** |

| | **Débit therm. nominal (kW)** | **Débit therm. réduit (kW)** | **Diamètre becs principaux (1/100 mm)** | | **Diamètre becs vis de by-pass (1/100 mm)** | | **Distance H de réglage de l'air (mm)** | | **Consommations calculées avec les pouvoirs calorifiques supérieurs** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **G30/G31 30/37 mbar** | **G20/G25 20/25 mbar** | **G30/G31 30/37 mbar** | **G20/G25 20/25 mbar** | **G30/G31 30/37 mbar** | **G20/G25 20/25 mbar** | **G30 30mbar (g/h)** | **G31 37mbar (g/h)** | **G20 20mbar (l/h)** | **G25 25mbar (l/h)** |
| **Brûleur Triple Couronne N° 1** | **3,6** | **1,8** | **90** | **140/145** | **74** | **Régl.** | **6** | **6** | **262** | **257** | **343** | **399** |
| **Brûleur Rapide N° 3** | **3,1** | **0,95** | **83** | **130/135** | **50** | **Régl.** | **6** | **4** | **226** | **222** | **296** | **343** |
| **Brûleur Semi rapide N° 1** | **2,7** | **0,6** | **77** | **119/125** | **40** | **Régl.** | **6** | **4** | **197** | **193** | **257** | **299** |

# 7. Mode d'emploi

## TABLE DE CUISSON

- **Commandes de la table de cuisson et leur utilisation** - 4 cercles vides et un plein (Fig. 6) sont sérigraphies sur le bandeau, à côté de chaque manette de la table de cuisson. Le cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par la manette correspondante.

**Fig. 6**

- **Allumage électrique des brûleurs avec dispositif de sécurité** - La table de cuisson est prévue avec allumage électrique des brûleurs à l'aide d'une bougie "A" (Fig. 7). Cette bougie se met à fonctionner quand on appuie sur le bouton portant le symbole ✶ (étincelle) qui se trouve sur le bandeau. Pour allumer le brûleur, il suffit d'appuyer sur le bouton d'allumage électrique et d'appuyer en même temps sur la manette relative au brûleur en la tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour la mettre sur le symbole 🔥✶ (grande flamme/étincelle allumage) Relâcher le bouton d'allumage électrique dès que la flamme apparaît et continuer à appuyer sur la manette pendant environ 6 - 8 secondes afin de permettre au thermocouple de sécurité "B" de chauffer. Relâcher ensuite la manette et la mettre dans la position voulue.

**Fig. 7**

Si la flamme s'éteint, le thermocouple de sécurité "B" intervient et ferme automatiquement le robinet en bloquant par conséquent l'arrivée du gaz au brûleur correspondant. Pour rallumer le brûleur, remettre la manette sur • (éteint) e répéter les opérations d'allumage après avoir attendu environ 1 minute. Chaque brûleur peut fonctionner au maximum, au minimum ou sur une puissance intermédiaire en mettant la manette entre le minimum et le maximum.

La manette a donc plusieurs positions indiquées par les symboles suivants:

- éteint •
- maximum 🔥✶ (grande flamme/étincelle allumage)
- minimum 🔥 (petite flamme)

***Attention*** **-** *N'utiliser aucune casserole à fond concave ou convexe mais des casseroles à fond plat (Fig. 8) sur les brûleurs de la table de cuisson. Ces casseroles doivent avoir un diamètre minimum de:*

***Mod. CV5P – CV5P5***

- *180 mm pour le brûleur 'semi rapide' (avant droit);*
- *220 mm pour le brûleur 'rapide' (arrière gauche-droit ; avant gauche);*
- *240 mm pour le brûleur 'triple couronne' (au centre).*

***Mod. CV5E-90 A – CM5E-90 A – CV2R***

- *180 mm pour le brûleur 'semi rapide' (arrière droite);*
- *220 mm pour le brûleur 'rapide' (arrière gauche ; avant gauche-droit);*
- *240 mm pour le brûleur 'triple couronne' (au centre).*

Le brûleur semi rapide est équipé d'une grille de réduction sur laquelle on peut poser une marmite ayant un diamètre inférieur ou égal à 120 mm.

**Fig. 8**

Il est toutefois déconseillé d'utiliser longtemps un gril à bifteck ou une plaque pour une cuisson du même genre. La chaleur excessive qu'ils provoquent sur la grille de réduction durant le fonctionnement du brûleur risque en effet d'en abîmer irréparablement l'émail de protection.

## FOUR

### - Commandes du four et leur utilisation

**MANETTE PROGRAMMATEUR**
(Fig. 9)
Elle sert d'interrupteur et permet la mise en fonction de l'appareil.

| Symboles | | |
|---|---|---|
| | = | Fonctionnement manuel |

**Fig. 9**

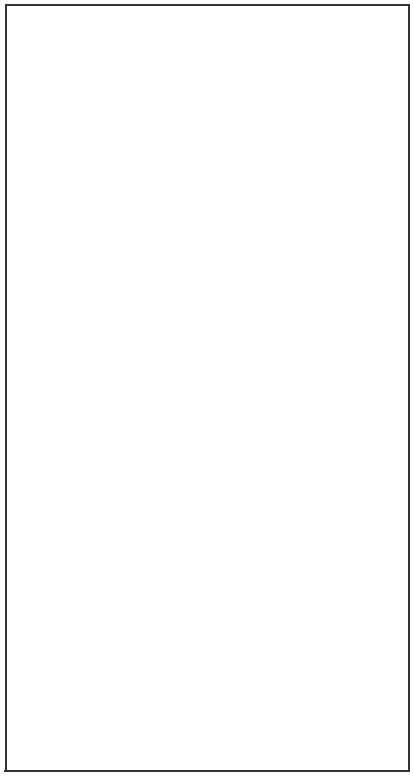
**MANETTE SELECTEUR DES FONCTIONS/THERMOSTAT**
(Fig. 10)
Sélectionne le type de réchauffement plus indiqué aux différentes nécessitées de cuisson et permet de régler la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

| Symboles | | |
|---|---|---|
| | = | Lumière à l'intérieur du four |
| | = | Décongélation |
| | = | Résistance gril |

**Fig. 10**

**MANETTE SELECTEUR DES FONCTIONS**

| Symboles |
|---|



**(seulement pour CM5E-90 A)**
(Fig. 11)
Sélectionne le type de réchauffement plus indiqué aux différentes nécessitées de cuisson.

| | | |
|---|---|---|
| | = | Lumière à l'intérieur du four |
| | = | Décongélation |
| | = | Résistance gril |
| | = | Résistance inf. et sup. |
| | = | Résistance inférieure |
| | = | Résistance supérieure |
| | = | Résistance gril avec ventilateur |
| | = | Résistance inf. et sup. avec ventilateur |
| | = | Résistance convection |

**Fig. 11**

**MANTTE THERMOSTAT**
**(seulement pour CM5E-90 A)**
(Fig. 12)
Elle permet de régler la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

**Fig. 12**

## PROGRAMMATEUR 'FIN DE CUISSON'

- **Fonctionnement semi-automatique -** Le temps programmable est de 120'. Tourner la manette du programmateur pour la mettre sur le temps de cuisson voulu; le programme se met à fonctionner à partir de ce moment précis. L'appareil s'arrête automatiquement en fin de cuisson.
- **Fonctionnement manuel** - Le four peut également être utilisé sans sélectionner le temps de cuisson. Il suffit de mettre la manette du programmateur sur (manuel).
- **Voyant thermostat four -** Il s'éteint chaque fois que le four atteint la température voulue et s'allume quand le thermostat intervient pour rétablir la juste température.
- **Lumière à l'intérieur du four** - La lumière à l'intérieur du four reste allumée quand celui-ci est en train de fonctionner. Mettre la manette du sélecteur sur pour allumer la lumière et nettoyer le four quand il est éteint.

**CUISSON AU FOUR -** Faire chauffer le four à la température voulue avant d'y mettre les aliments à cuire. Quand le four est à la bonne température, introduire les aliments et contrôler le temps de cuisson. Eteindre le four 5 minutes avant la fin de la cuisson pour récupérer la chaleur emmagasinée.

**EXEMPLES DE CUISSON AVEC FOUR CHAUD AU DEPART** - Les températures et les temps de cuisson ne sont reportés qu'à titre indicatif car ils peuvent varier suivant la qualité et le volume des aliments. Il est donc conseillé au besoin de modifier la température du four durant la cuisson et d'utiliser des plats appropriés.

| PLATS | Température (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|
| Cannellonis | 160 | 20 |
| Flan aux œufs | 200 | 25 |
| Lasagnes gratinées | 170 | 50 |
| Tourte aux macaronis | 180 | 45 |
| Riz à la créole | 190 | 22 |
| Agneau rôti | 200 | 90 |
| Canard | 100 | 220 |
| Rôti de porc | 200 | 110 |
| Bœuf à la mode | 220 | 180 |
| Poulet rôti | 200 | 100 |
| Poisson en général (½ kg) | 200 | 20 |
| | 180 | 60 |
| Tarte aux pêches | 200 | 40 |
| Tarte au chocolat | 180 | 55 |
| Tarte aux pommes | 180 | 50 |
| Génoise | 200 | 20 |
| Petits-fours | 200 | 20 |
| Strudel (1ère phase) | 180 | 45 |
| Strudel (2ème phase) | | |

**Utilisation du grilloir** - *La porte du four doit être fermée quand le grilloir fonctionne.* Huiler légèrement la viande et le poisson à cuire au grilloir et toujours les mettre sur la grille; celle-ci doit être placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignés du grilloir en fonction de l'épaisseur de la viande, afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée au-dessus et pas assez cuite à l'intérieur. Verser 1 ou 2 verres d'eau dans le lèchefrite pour éviter qu'il y ait de la fumée due aux gouttes de sauce ou de graisse. *Le lèchefrite doit toujours être placé dans le 1er guide en partant du bas pour la cuisson au grilloir.*

**- Mod. CV5P – CV5P5 – CV5E-90 A – CV2R**

**Cuisson par convection** - Mettre la manette du sélecteur (Fig. 10) sur la température voulue.

**Cuisson avec grilloir** - Mettre la manette du sélecteur sur le symbole . Le grilloir ne fonctionne que quand la porte est fermée.

**Décongélation -** Mettre la manette du sélecteur sur le symbole .

**- Mod. CM5E-90 A**

**Cuisson normale** - Allumer le four en mettant la manette du sélecteur (Fig. 11) sur le symbole et celle du thermostat (Fig. 12) sur la température voulue. Mettre la manette du sélecteur sur le symbole ou pour avoir davantage de chaleur en haut ou en bas.

**Cuisson avec grilloir** - Allumer le four en mettant la manette du sélecteur sur le symbole et la manette du thermostat sur la température voulue.

**Cuisson ventilée avec grilloir** - Allumer le four en mettant la manette du sélecteur sur le symbole et celle du thermostat sur la température voulue. Le grilloir ne fonctionne que quand la porte est fermée.

**Cuisson normale avec four ventilé** - Allumer le four en mettant la manette du sélecteur sur le symbole et celle du thermostat sur la température voulue.

**Cuisson par convection** - Allumer le four en mettant la manette du sélecteur sur le symbole et celle du thermostat sur la température voulue.

**Décongélation** - Allumer le four en mettant la manette du sélecteur sur le symbole et celle du thermostat sur éteint (•).

## 8. Nettoyage et entretien

**ATTENTION ! Débrancher l'appareil, vérifier si le robinet du gaz est fermé et attendre éventuellement que la cuisinière soit refroidie avant d'effectuer une intervention quelconque sur cette dernière.**

**TABLE DE CUISSON** - Laver les grilles avec de l'eau et un détergent liquide. Laver régulièrement les chapeaux de brûleurs et les brûleurs avec de l'eau et un détergent liquide en ayant soin d'enlever les incrustations. Bien essuyer les chapeaux et contrôler si les trous des brûleurs ne sont pas bouchés. Nettoyer régulièrement les extrémités des bougies d'allumage électrique.

**TABLE DE CUISSON / FOUR** - Laver les parties émaillées et en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de substances corrosives. En cas de saleté incrustée, utiliser un des détergents (non abrasifs) que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud. L'acier inox conservera tout son brillant en utilisant un des produits spécifiques vendus dans le commerce.

**FOUR** - Pour des motifs d'hygiène alimentaire et garantir le fonctionnement optimal du four, il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson à la fin de chaque journée de travail ; il sera ainsi plus facile d'enlever les résidus de cuisson en évitant qu'ils brûlent au moment d'allumer à nouveau le four.

L'intérieur du four doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse quand il est encore tiède. Bien le rincer et l'essuyer soigneusement. Il est conseillé de démonter les guides des grilles pour faciliter les opérations de nettoyage.

**Porte du four** - Il est conseillé de démonter la porte du four pour pouvoir bien la nettoyer, en procédant comme suit:

- Ouvrir complètement la porte;
- Accrocher les anneaux "A" aux logements correspondants des charnières (Fig. 13);
- Lever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 14);

**Fig. 13** **Fig. 14** **Fig. 15**

**Remplacement de la lampe du four** - Couper le courant de l'appareil.

- Dévisser la calotte de protection en verre (Fig. 15);
- Dévisser la lampe et la remplacer contre une autre pour hautes températures (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  Tension: **230/240 V**
  Puissance: **15 W**
  Culot: **E 14**
- Remonter la calotte en verre et redonner du courant.

**IMPORTANT - Il est conseillé de faire contrôler l'appareil, en particulier le raccordement du gaz et le branchement électrique, par un technicien qualifié au moins une fois par an. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects dus à un usage incorrect, à une mauvaise installation, à un entretien inadéquat ou à ce qui est prévu dans les conditions de vente.**

## 9. Schema électrique

### SCHEMA ELECTRIQUE MOD. CV5PV – CV2R

**Légende**

| | | | |
|---|---|---|---|
| M | Plaque à bornes d'alimentation | V1-V2 | Ventilateurs électriques radiaux |
| T1 | Thermostat de sécurité | R2-R3 | Résistances circulaires 1200W |
| T2 | Thermostat de réglage | R1 | Résistance grilloir 2500W |
| A | Allumeur A.T. | 00 | Noir |

| | | | |
|---|---|---|---|
| I | Interrupteur bouton | 11 | Marron |
| MI | Microcontact porte | 22 | Rouge |
| P | Programmateur “fin de cuisson” | 66 | Bleu |
| C | Commutateur four | 90 | Blanc/noir |
| L1-L2 | Lampes d’éclairage four | 92 | Blanc/rouge |
| S1 | Voyant grilloir | 96 | Blanc/bleu |
| S2 | Voyant thermostat | 99 | Blanc |

## SCHEMA ELECTRIQUE MOD. CV5P5 – CV5E-90 A

**Légende**

| | | | |
|---|---|---|---|
| M | Plaque à bornes d’alimentation | B2-B3 | Bobines relais |
| T1 | Thermostat de sécurité | V1-V2 | Ventilateurs électriques radiaux |
| T2 | Thermostat de réglage | R1-R2 | Résistances circulaires 2500W |
| A | Allumeur A.T. | R3 | Résistance grilloir 2500W |
| I | Interrupteur bouton | 00 | Noir |
| MI | Microcontact porte | 11 | Marron |
| P | Programmateur “fin de cuisson” | 22 | Rouge |
| C | Commutateur four | 45 | Jaune/vert |
| L1-L2 | Lampes d’éclairage four | 66 | Bleu |
| S1 | Voyant grilloir | 90 | Blanc/noir |
| S2 | Voyant thermostat | 92 | Blanc/rouge |
| B1 | Bobine télérupteur | 96 | Blanc/bleu |
| T | Télérupteur | 99 | Blanc |
| R | Relais | | |

## SCHEMA ELECTRIQUE MOD. CM5E-90 A

**Légende**

| | | | |
|---|---|---|---|
| M | Plaque à bornes d’alimentation | R1-R2 | Résistances circulaires 2500W |
| T1 | Thermostat de sécurité | R3 | Résistance grilloir 2500W |
| T2 | Thermostat de réglage | R4 | Résistance inférieure 2000W |
| A | Allumeur A.T. | R5 | Résistance supérieure 1200W |
| IA | Interrupteur allumeur A.T. | 00 | Noir |
| MI | Microcontact porte | 11 | Marron |
| P | Programmateur “fin de cuisson” | 22 | Rouge |
| C | Commutateur four | 45 | Jaune/vert |
| L1-L2 | Lampes d’éclairage four | 66 | Bleu |
| S | Voyant thermostat | 90 | Blanc/noir |

| | | | |
|---|---|---|---|
| B1 | Bobine télérupteur | 92 | Blanc/rouge |
| B-B2 | Bobines relais | 96 | Blanc/bleu |
| B3 | Bobine relais | 99 | Blanc |
| V1-V2 | Ventilateurs électriques radiaux | | |

## 10. Service après-vente

Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l’usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement. Toute réparation ou mise au point s’avérant nécessaire doit être effectuée attentivement et avec le plus grand soin, en respectant les normes de sécurité nationales en vigueur, et en utilisant seulement des pièces originales.

Il est recommandé de toujours s’adresser au revendeur ou au Service après-vente le plus proche, en spécifiant le type d’inconvénient, le modèle de l’appareil et son numéro de série . Les pièces nécessaire pour adapter le four à gaz différent sont fourni avec le four au moment de la livraison.